

Gastwirtschaft zum Briggli

17.2.2020 – 23.2.2020

MENÜ 1

Montag

Zwiebelcremesuppe
Siedfleisch, Speck und Schweinswürstchen
Bouillonkartoffeln
Sauerkraut

Dienstag

Zitronengrassuppe
Gebratener Pouletschenkel, Spezialsauce
Safranrisotto
Tomate provenzalischer Art

Mittwoch

Berner Märitsuppe
Wiener Rahmgulasch
Hausgemachte Spätzli
Vichyrübli

Donnerstag

Basler Mehlsuppe
Kalbsbratwurst, Zwiebelsauce
Lyonerkartoffeln, Broccoli

Freitag

Tomatencremesuppe
Paniertes Flunderfilet mit Dillmayonnaise
Salzkartoffeln
Rahmspinat

Samstag

Parmesancremesuppe
Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce
Tricolore Reis
Fenchel mit Curry

Sonntag

Bouillon Mille fanti
Kalbsschnitzel, Champignonrahmsauce
Pilatusspätzli
Glasierte Karotten

MENÜ 2

Bouillon mit Einlage
Gratinierter Fischragout an Weissweinsauce
Tomatennudeln
Geschmorter Lattich

Bouillon mit Einlage
Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
Basilikumrahmsauce
Dörrbohnen

Bouillon mit Einlage
Gestrichene Käseschnitten
Blumenkohl

Bouillon mit Einlage
Nasi Goreng mit Pouletfleisch
Gebratene Auberginen

Bouillon mit Einlage
Schweinsfrikassee mit Pilzen
Hirsotto mit Gemüse
Tomatiertes Gurkengemüse

Bouillon mit Einlage
Zucchettipiccata, Tomatenrahmsauce
Schupfnudeln
Romanesco

Bouillon Mille fanti
Schweinsfilet im Blätterteig
Nature Kroketten
Gedämpfter Rosenkohl

Herkunft: Rind: CH | Kalb: CH | Schwein: CH | Lamm: CH / NZL | Geflügel: CH / BR / AR / FR |
Kaninchen: HUN / CH | Fisch: CH / VN / NL / N

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich an das Briggli-Team